

# Gasthof seit 1576 Neuhaus

*Speisekarte*



# GASTHOF NEUHAUS

*Die Hoftaverne Neuhaus am Marktplatz*



... wurde 1576 unter Fürstpropst Jakob II. erbaut und war bis 1797 Eigentum des Stiftes. Die Hoftaverne Neuhaus diente zur „Beherbergung der mannigfachen fürstlichen und weltlichen Gäste des fürstlichen Hofes“. Von Beginn an wurde das Neuhaus an „Bstandwirte“ verpachtet. Auffällig in der Chronik des Neuhauses ist, dass die „Bstandwirte“ oftmals früh verstarben und ihre Witwen den nächsten „Bstandwirt“ heirateten.

Bis Mitte des 17. Jahrhunderts war Wein das Hauptgetränk der Gäste, auch weil die Lagerung des Bieres zur damaligen Zeit schwierig war. Auch die Handwerkszünfte hatten ihre Herberge im Neuhaus und die Schilde der Zünfte zierten ab dem 17. Jahrhundert die Decke einer Stube. Auch wurden zur damaligen Zeit die Bürgermeisterwahlen im Gasthof abgehalten.

Im Jahr 1797 verkaufte die fürstliche Regierung das Neuhaus um 4000 Gulden. So ging das Gasthaus erstmals in Privatbesitz über. Im November 1815 erwarb es durch „Gantkaufsvergleich“ um 5079 Gulden der Bierbräu Anton Wurm, der damalige Inhaber des Hofbrauhauses. Seitdem wird im Neuhaus Bier vom Hofbrauhaus Berchtesgaden ausgeschenkt. Die Anfänge des heutigen Neuhausgartens liegen im Jahr 1861. Damals verkaufte die Gemeinde den Graben vor dem Neuhaus, dieser wurde mit dem Bauschutt der Türme der Stiftskirche, die damals neu gebaut wurden, aufgefüllt.

In den letzten 150 Jahren erlebte der Gasthof Neuhaus eine wechselvolle Geschichte, dabei spielte auch die Familie Prof. Dr. Rudolf Kriß sowie das Hofbrauhaus Berchtesgaden eine bedeutende Rolle. Seit Ende 2012 ist die Familie Hettegger neuer Eigentümer des Gasthof Neuhaus und hat es in diesem Zuge mit Liebe zum Detail renoviert und wiedereröffnet.

# SUPPEN

*Heiß und hausgemacht*

## RINDERKRAFTBRÜHE

- mit bayrischem Leberknödel oder Kaspressknödel **8.50 €**
- mit Griesnockerl oder Pfannkuchenstreifen **7.00 €**

## GULASCHSUPPE

mit Sauerrahm und Bauernbrot

**9.50 €**



# BROTZEIT

*Für den kleinen Hunger*



## DAS BAYERISCHE DUO

Obazda, Frischkäse-Kräuteraufstrich  
und 2 Brezen <sup>3,4</sup>

8.50 €

## NEUHAUS WURSTSALAT

mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Paprika,  
Käsestreifen und Bauernbrot <sup>2,4,6</sup>

11.50 €

## MÜNCHNER WEISSWURST

2 Stück mit süßem Senf und Breze <sup>2,4,6</sup>  
jedes weitere Stück

8.50 €

3.00 €

## 1 PAAR WIENER WÜRSTE

mit Senf, Meerrettich und Breze <sup>2,3,4,6</sup>

7.50 €

## ORIGINAL NÜRNBERGER

### ROSTBRATWÜRSTL <sup>2,3,4,6</sup>

6 Stück Rostbratwürstl mit Sauerkraut, Senf,  
Meerrettich und Bauernbrot

12.00 €

## BAYERISCHER BROTZEITTELLER <sup>2,3,4,6</sup>

mit Speck, Bergkäse, kaltem Schweinebraten,  
Obazda, Grammelschmalz und Pfeffersalami  
serviert mit Bauernbrot, Breze, Senf & Kren

19.50 €



# VITALE GERICHTE

*Frisch und regional*

## WIRTSCHAUS BURRATA

Burrata, Brezncroûtons, Tomaten, Basilikum,  
Rote Zwiebeln und alter Balsamico

17.80 €

## LACHSFORELLENFILET

mit Gemüsegröstl und Zitronen-Mandelbutter

22.00 €

## BERCHTESGADENER BERGKASTASCHERL

mit Jungspinat und Ofentomaten

18.00 €

## OFENKARTOFFEL

- mit Kräuterdip und Gartenkresse
- mit kleinem Blattsalat
- mit Speck, Zwiebeln und Junglauch<sup>2,3,4</sup>
- mit Hühnerstreifen und Grillgemüse

11.00 €

15.50 €

17.00 €

20.00 €

## GROSSER SALATTeller

mit Tomaten, Paprika, Gurken und Karotten  
und Hausdressing, Joghurd dressing  
oder Balsamicodressing

- mit gegrillten Hühnerstreifen
- mit Backhendl und Kürbiskernöl
- mit Kaspressknödel

11.00 €

18.00 €

20.00 €

17.00 €



# TRADITIONSKÜCHE

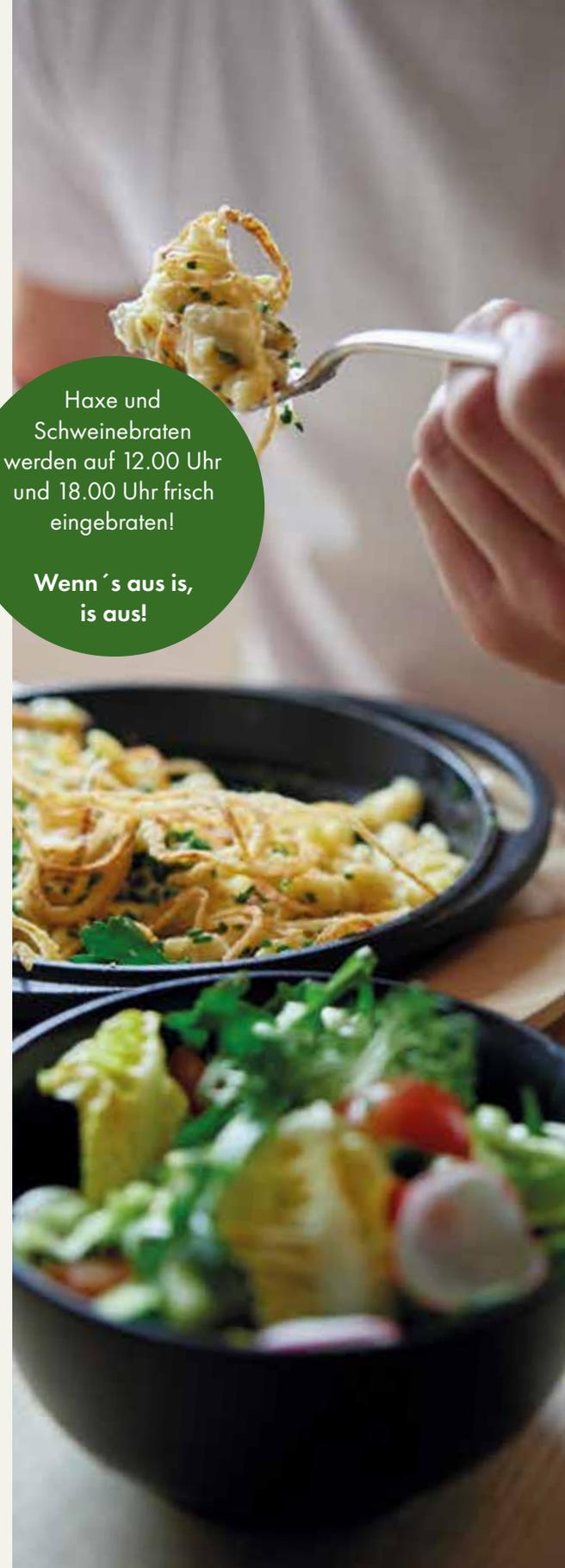
*Echt bayerisch, echt guad*

<b>BERCHTESGADENER JUNGSCHWEINEBRATEN</b>	<b>17.50 €</b>
mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat und Semmelknödel <sup>2,3,4</sup>	
Kleine Portion	<b>15.00 €</b>
<b>HALBE HINTERE SCHWEINSHAX'N</b>	<b>19.00 €</b>
mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat, Semmelknödel, Senf und Kren	
<b>BERCHTESGADENER KASNOCK'N</b>	<b>15.00 €</b>
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	
<b>HALBE BAYRISCHE BAUERNENTE</b>	<b>27.50 €</b>
mit Orangensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
¼ Bayrische Bauernente	<b>19.50 €</b>
<b>TEUFELSTOAST VON DER HÜHNERBRUST</b>	<b>18.50 €</b>
mit scharfer Soße, Paprika, Zwiebel, Pommes Frites und kleinem Salat mit Joghurtdressing	



Haxe und  
Schweinebraten  
werden auf 12.00 Uhr  
und 18.00 Uhr frisch  
eingebraten!

**Wenn ´s aus is,  
is aus!**



# TRADITIONSKÜCHE

*Echt bayerisch, echt quad*

## SCHNITZEL WIENER ART

in Butterschmalz ausgebacken, dazu  
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

- vom Schwein
- vom Kalb

19.50 €

29.00 €

## BAYRISCHER BURGER <sup>2,3,4,6</sup>

Saftiges Rinderhack mit würzigem  
Bergkäse, Tomaten, Zwiebeln, Rucolasalat,  
Speck, Essiggurkerl und Crème fraîche  
im Laugenlaibchen, dazu Pommes Frites

20.00 €

## ZWIEBELROSTBRATEN

aus dem Rinderrücken mit Röstzwiebel,  
Speckbohnen und Bratkartoffeln

28.00 €

## HAUSGEMACHTE BBQ-RIPPERL

mit Kartoffelspalten, Crème fraîche  
und BBQ Soße

21.00 €

## RUMPSTEAK 250 G

### AUS DEM RINDERRÜCKEN

mit Kräuterbutter, Grillgemüse,  
Ofenkartoffel mit Crème fraîche

32.00 €

#### TIPP:

Perfekt dazu  
passt unser Kraut-  
salat mit Speck  
Krusteln



# ZUM TEILEN

*Gemeinsam genießen*

## **BAYERISCHER BROTTZEITLER** <sup>2,3,4,6</sup>

### **AB 2 PERSONEN – PREIS PRO PERSON**

**19.50 €**

mit Speck, Bergkäse, kaltem Schweinebraten, Obazda, Grammschmalz und Pfeffersalami serviert mit Bauernbrot, Breze, Senf & Kren

## **GANZE HINTERE SCHWEINSHAX'N - FÜR 2 PERSONEN**

**45.00 €**

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Senf und Kren

## **„NEUHAUS-REIN“** <sup>2,3,4,6</sup>

### **AB 2 PERSONEN – PREIS PRO PERSON**

**29.50 €**

Schweinshaxe, Jungschweinebraten, Ripperl, bayerische Ente und Nürnberger Bratwürstl mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut, Sauerkraut mit Semmel- und Kartoffelknödel



# BEILAGEN

*Quad dazu*



<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b>	<b>7.00 €</b>
<b>APFELBLAUKRAUT</b>	<b>5.00 €</b>
<b>SAUERKRAUT</b>	<b>5.00 €</b>
<b>KRAUTSALAT</b> mit Speck-Krusteln <sup>2,3,4</sup>	<b>5.00 €</b>
<b>GRILLGEMÜSE</b>	<b>5.50 €</b>
<b>KARTOFFELKNÖDEL</b>	<b>4.50 €</b>
mit Soße	<b>5.50 €</b>
<b>SEMMELEKNÖDEL</b>	<b>5.00 €</b>
mit Soße	<b>6.00 €</b>
<b>PETERSILIENKARTOFFELN</b>	<b>4.50 €</b>
<b>SPÄTZLE</b>	<b>4.50 €</b>
mit Soße	<b>5.50 €</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>6.50 €</b>
<b>BRATKARTOFFELN</b>	<b>6.50 €</b>
<b>HAUSGEBACKENE BREZE</b>	<b>2.50 €</b>
<b>PORTION BAUERNBROT</b>	<b>1.20 €</b>
<b>PORTION BIO-BUTTER</b>	<b>0.80 €</b>
<b>PORTION KETCHUP</b>	<b>0.30 €</b>
<b>PORTION MAYONNAISE</b>	<b>0.30 €</b>
<b>EXTRA TELLER</b> zum Teilen	<b>2.00 €</b>



# ZUM NACHTISCH

*Süßer Abschluss mit Herz*

<b>BAYRISCH CREME</b>	<b>8.00 €</b>
mit Beerenröster, Pistazien und Schlagsahne	
<b>GEBACKENE APFELKÜCHERL</b>	<b>9.00 €</b>
in Zimtzucker mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Schlagsahne	
<b>SCHOKOLADEN NUSSKÜCHLEIN</b>	<b>9.00 €</b>
mit hausgemachter Schokoladesoße, Schlagsahne und Vanilleeis <sup>1</sup>	
<b>TAGESKUCHEN</b>	<b>4.50 €</b>
<b>TAGESKUCHEN MIT SAHNE</b>	<b>5.50 €</b>
<b>HAUSGEMACHTER TOPFEN- ODER APFELSTRUDEL</b>	<b>6.50 €</b>
<b>PORTION SCHLAGSAHNE</b>	<b>2.00 €</b>
<b>1 KUGEL VANILLEEIS <sup>1</sup></b>	<b>2.80 €</b>
<b>PORTION VANILLESOSSE</b>	<b>2.50 €</b>

*Weitere Eisspezialitäten*  
gibt 's auf unserer Eiskarte.



# WARME GETRÄNKE

*Einfach genießen*

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>8</sup>	<b>3.80 €</b>
<b>Haferl Kaffee</b> <sup>8</sup>	<b>4.50 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>8</sup>	<b>3.90 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>8</sup>	<b>4.50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>8</sup>	<b>4.50 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>8</sup>	<b>3.20 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>8</sup>	<b>4.80 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	
• ohne Sahne	<b>3.90 €</b>
• mit Sahne	<b>4.50 €</b>
• mit Rum und Sahne	<b>6.60 €</b>
• mit Rum	<b>6.00 €</b>
<b>Tee</b>	<b>4.00 €</b>
Früchtetee, Schwarzer Tee, Darjeeling, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Earl Grey, Rooibos Safari	
<b>Tee mit Milch oder Zitrone</b>	<b>4.30 €</b>
<b>Jagatee</b>	<b>5.30 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Glühwein</b>	0,25 l <b>5,20 €</b>



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Für den ersten Durst*

## Adelholzener Classic

mit o. ohne Sprudel 0,25 | 3.70 €

## Adelholzener Classic

mit o. ohne Sprudel 0,75 | 5.90 €

## Berchtesgadener

Bergquellwasser 0,4 | 2.20 €

Sodawasser 0,4 | 3.70 €

Soda Zitrone 0,4 | 4.20 €

Soda Holunder 0,4 | 4.20 €

Leitungswasser Zitrone 0,4 | 3.90 €

Leitungswasser Holunder 0,4 | 3.90 €

Coca Cola <sup>1,2,3,6,7,8</sup>, Spezi <sup>1,7,8</sup> 0,2 | 2.90 €

0,4 | 4.90 €

Bluna Zitronenlimonade <sup>2,7</sup> 0,2 | 2.90 €

0,4 | 4.90 €

Bluna Orangenlimonade <sup>1,2</sup> 0,2 | 2.90 €

0,4 | 4.90 €

Coca Cola Light <sup>1,2,3,6,7,8</sup> 0,33 | 4.40 €

Almdudler 0,33 | 4.40 €

## PÖLZ Säfte

Apfel, Orange,

Johannisbeere,

Rhabarber

• PÖLZ Saft pur 0,2 | 3.00 €

0,4 | 5.60 €

• PÖLZ Saft Schorle 0,2 | 2.80 €

0,4 | 5.20 €

• PÖLZ Saft mit stillem Wasser 0,2 | 2.60 €

0,4 | 4.90 €

Schweppes Bitter Lemon <sup>3,7</sup> 0,2 | 3.90 €

Schweppes Tonic Water <sup>3,7</sup> 0,2 | 3.90 €

Schweppes Ginger Ale <sup>3,7</sup> 0,2 | 3.90 €



# BIERE

*Tradition im Glas*



## HOFBRÄUHAUS BERCHTESGADEN

<b>Hofbräu Hell</b>	0,5 l	<b>5.30 €</b>
<b>Hofbräu Hell Maß</b>	1,0 l	<b>10.20 €</b>
<b>Radler</b> <sup>1,2</sup>	0,5 l	<b>5.30 €</b>
<b>Radler Maß</b> <sup>1,2</sup>	1,0 l	<b>10.20 €</b>
<b>Radler Dunkel</b> <sup>1,2</sup>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Hofbräu Dunkel</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Hofbräu Dunkel Maß</b>	1,0 l	<b>10.70 €</b>
<b>Hofbräu Jubiläumsbier</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Löwenbräu Alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Hofbräu Pils</b>	0,3 l	<b>4.80 €</b>
<b>Hofbräu Pils</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>

## FRANZISKANER WEISSBIER

<b>Franziskaner Weißbier</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Russn</b> <sup>1,2</sup>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Russn Maß</b> <sup>1,2</sup>	1,0 l	<b>10.70 €</b>
<b>Franziskaner Dunkel</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Franziskaner Alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>
<b>Franziskaner Leicht</b>	0,5 l	<b>5.60 €</b>



# WEISSWEINE

*Leicht und lebendig*



## OFFENE WEISSWEINE

<b>Sommerspritzer</b>		<b>4.00 €</b>
<b>Weißweinschorle</b>		<b>4.30 €</b>
<b>Weißweinschorle süß<sup>2</sup></b>		<b>4.50 €</b>
<b>Schankwein Weiß</b>	1/8l	<b>3.60 €</b>
	1/4l	<b>7.00 €</b>

<b>Grüner Veltliner „DAC“, Hauswein</b>	1/8l	<b>4.80 €</b>
	1/4l	<b>9.60 €</b>
Weinbauernhof Hess, Weinviertel, AT		

<b>Roter Muskateller</b>	1/8l	<b>4.80 €</b>
	1/4l	<b>9.60 €</b>
Weinbauernhof Hess, Weinviertel, AT		

<b>Sauvignon Blanc</b>	1/8l	<b>5.30 €</b>
	1/4l	<b>10.60 €</b>
Weingut Nittnaus, Gols, Burgenland, AT		

<b>Grauburgunder</b>	1/8l	<b>5.20 €</b>
	1/4l	<b>10.40 €</b>
Weingut Karl Pfaffmann		

<b>Riesling Granit</b>	1/8l	<b>5.60 €</b>
	1/4l	<b>11.20 €</b>
Weingut Schloss Ortenberg, Baden		

## FLASCHENWEINE WEISS

<b>Grüner Veltliner „DAC“, Hauswein</b>	0,75l	<b>28.00 €</b>
Weinbauernhof Hess, Weinviertel, AT		

<b>Roter Muskateller</b>	0,75l	<b>28.00 €</b>
Weinbauernhof Hess, Weinviertel, AT		

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75l	<b>29.00 €</b>
Weingut Nittnaus, Gols, Burgenland, AT		

<b>Grauburgunder</b>	0,75l	<b>31.00 €</b>
Weingut Karl Pfaffmann		

<b>Riesling Granit</b>	0,75l	<b>33.00 €</b>
Weingut Schloss Ortenberg, Baden		

# ROSÉWEINE & SCHAUMWEINE

*Fein und prickelnd*

## ROSÉWEIN

### Rosé „Zweigelt“

Weingut Bründlmayer,  
Langenlois, Kamptal, AT

1/8 | 5.40 €

1/4 | 10.80 €

0,75 | 32.00 €

## SCHAUMWEINE

### EDELWEISS Haussekt Rosé

Prosecco Superiore DOCG

0,75 | 32.00 €

0,75 | 34.00 €



# ROTWEINE

*Kräftig und vollmundig*

## OFFENE ROTWEINE

**Rotweinschorle** 4.30 €

**Rotweinschorle süß<sup>2</sup>** 4.50 €

**Schankwein rot** 1/8 l 3.60 €

1/4 l 7.00 €

**Blauer Zweigelt, Hauswein** 1/8 l 4.90 €

Weingut Nittnaus, Gols, 1/4 l 9.80 €

Burgenland, AT

**Merlot** 1/8 l 5.60 €

Weingut Johanneshof-Reinisch, 1/4 l 11.20 €

Tattendorf, Thermenregion, AT

## FLASCHENWEINE ROT

**Blauer Zweigelt, Hauswein** 0,75 l 29.00 €

Weingut Nittnaus, Gols, Burgenland, AT

**Merlot** 0,75 l 33.00 €

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf

Thermenregion, AT



# APERITIV & SCHNAPS

*Zum Anstoßen*

## APERITIV

Prosecco Superiore DOCG	0,1 l	5.10 €
Neuhaus Spritzer		5.20 €
Hugo		7.00 €
Aperol Spritzer		6.00 €
Aperol Spritzer Prosecco		8.20 €
Campari Orange		6.90 €
Campari Soda		6.50 €

## LONGDRINKS

Whisky Cola	4 cl	8.20 €
Gin Tonic	4 cl	8.20 €
Cuba Libre	4 cl	8.20 €
Wodka Lemon	4 cl	9.00 €

## SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE GRASSL

Alte Birne	2 cl	4.50 €
Alte Pflaume	2 cl	4.50 €
Alte Marille	2 cl	4.50 €
Enzian	2 cl	3.70 €
Enzian Kräuter	2 cl	3.70 €
Enzian „Funtensee“	2 cl	6.90 €
Meisterwurz Sonderedition	2 cl	4.80 €
Gebirgsobstler	2 cl	3.70 €
Haselnuss	2 cl	3.70 €
Zirbe	2 cl	3.70 €
Marille	2 cl	3.70 €
Bergfeuer	2 cl	4.30 €
Jägermeister	2 cl	3.80 €
Averna	4 cl	6.50 €
Ramazzotti	4 cl	6.50 €

**Liebe Gäste,** soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff 2) konserviert 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker  
5) geschwärzt 6) mit Phosphat 7) mit Süßungsmittel 8) koffeinhaltig





# VERANSTALTUNGEN UND FEIERN

*Für jeden Anlass*

## TAGEN & FEIERN IM HERZEN BERCHTESGADENS

Ob Workshop, Tagung oder festlicher Anlass – der Gasthof Neuhaus bietet den passenden Rahmen für jeden Anlass. Für Feiern in kleinerem oder größerem Rahmen stehen unsere vier gemütlichen Stuben bereit – vom urigen Bierstüberl für bis zu 30 Gäste bis zum stilvollen EDELWEISS Stüberl mit Dachterrasse für bis zu 70 Personen. In unseren modernen Seminarräumen finden bis zu 140 Personen Platz – ideal für konzentriertes Arbeiten oder inspirierende Veranstaltungen im historischen Ambiente.

[www.edelweiss-berchtesgaden.com/seminare-feiern](http://www.edelweiss-berchtesgaden.com/seminare-feiern)



## HEIRATEN IM GASTHOF NEUHAUS

Mitten im historischen Ortskern Berchtesgadens und umgeben von Bergromantik bietet der Gasthof Neuhaus den idealen Rahmen für Ihre Hochzeit. Feiern Sie stilvoll im neu renovierten Saal im 1. Stock mit bis zu 100 Gästen – urig, charmant und ganz besonders. Für die große Party danach steht unsere einzigartige Rauchkuchl bereit – mit Platz für bis zu 250 Personen und echtem Hüttenflair.

[www.edelweiss-berchtesgaden.com/hochzeiten](http://www.edelweiss-berchtesgaden.com/hochzeiten)



# Gasthof seit 1576 Neuhaus

Marktplatz 1, 83471 Berchtesgaden  
Tel.: +49 8652 9799 280  
[info@edelweiss-berchtesgaden.com](mailto:info@edelweiss-berchtesgaden.com)  
[www.edelweiss-berchtesgaden.com](http://www.edelweiss-berchtesgaden.com)